

DRF-stipendium

Studiebesök för att lära mer om NCP

HANNA
OLVENMARK
KATARINA RYHR
CARINA
SAMUELSSON
LINDA SCHILLER

DEN 21 MAJ hölls DRF:s användarkonferens kring NCP och IDNT i Stockholm. Tack vare ett stipendium från DRF kunde vi fyra dietister från sjukhuset i Borås och Skene åka på konferensen och ett studiebesök på Karolinska Universitetssjukhuset.

Detta var något vi verkligen kände behövdes eftersom NCP för oss upplevts som både lite jobbigt, utmanande och svårt. För 5000 kronor kunde vi fyra ta oss tur- och retur med tåg och checka in en natt på hotell Clarion. Dagen efter konferensen skulle vi ta oss till Karolinska Universitetssjukhuset för vårt studiebesök. Efter en skön natts sömn, och en härlig och uppladdande hotellfrukost begav vi oss till Karolinska för att lära oss mer om NCP.

På Karolinska har man kommit långt i arbetet med NCP och IDNT.

Vi hade därför förberett oss med en mängd frågor, för att vi kunna sätta igång arbetet på våra hemsjukhus. **Stina Fransén**, som har skrivit en D-uppsats om kvalitetsgranskning av dietisternas journaler utifrån NCP, och som också har en coachande roll i dietistens arbete med NCP, gav tillsammans med **Lena Martin**, **Ylva Orrevall** och **Ella Veideman** många bra råd som kommer att hjälpa oss att ta arbetet vidare på hemmaplan. Det var ett mycket trevligt och givande studiebesök! Vi tog framförallt med oss dessa råd

- Sätt igång! Vänta inte på att man ska känna att "nu kan vi det här och är redo att starta" (för det kommer vi inte känna utan att börja öva)

Fr.v: Ylva Orrevall, etc





- Det finns inga PES-uttalanden som är fel, bara de som är mer rätt...
- Börja med att göra minst 1 PES om dagen för att komma in i tänket. Efter hand kan man öka antalet och till slut skriva PES-uttalande i alla jorunalanteckningar. Eftersom vårt arbete innebär både slutenvård och öppenvård rekommenderades att sätta igång med nybesöken i öppenvård, det är enklare än slutenvård med fler uppföljningar.
- Gör en egen pärm med de vanligaste nutritionsdiagnoserna, utskrivet från The Academy (tidigare ADA), som du oftast stöter på. Senare i hösten kommer en ny svensk upplaga av IDNT-termer i spiralbok, med alla de engelska referensbladen för nutritionsdiagnoserna lättillgängliga. Men i väntan på den är det alltså bra att göra sin egen för att inte behöva gå in på den amerikanska hemsidan varje gång (det tar tid och kan upplevas motigt)
- Avsätt tid för regelbunden feedback i mindre grupper med kollegor
- Låt gärna 1-2 personer hålla i huvudansvaret kring arbetet med NCP på sjukhuset

Vad vi upplevde som en stor vinst av de två dagarna var insikten i att verkligen använda nutritionsdiagnoser tagna från The Academy. Innan såg vi den amerikanska sidan mer som ett komplement, men att det räckte att använda sig av det gröna, svenska häftet för att hitta rätt diagnos. Nu när vi är tillbaka har vi börjat att skriva PES-uttalanden och vi märkte snabbt att det är en förutsättning att använda de amerikanska nutritionsdiagnoserna för att kunna skriva ett PES. Learning by doing =). Innan har arbetet med NCP och IDNT känts lite tungt och komplicerat. Hur ska man egentligen få tid att lägga ner mer arbete på dokumentation...? Visst, absolut är det en utmaning men efter de två dagarna i Stockholm och de råd vi fick känns det nu mycket enklare, det känns roligt och härligt utvecklande!

Vi ser fram emot att komma igång mer strukturerat nu under hösten med detta verktyg som tydliggör dietistens arbete och utvecklar vår profession!

DA



Bra mat i äldreomsorgen

Maten är en viktig faktor för att stärka fysiskt, psykiskt och socialt välbefinnande hos äldre. Men att arbeta med äldre är så mycket mer.

På denna utbildning pratar vi inte bara om mat, utan om hela måltidssituationen och möjlighet för de äldre att göra individuella val. Vi ger en inspirerande syn på äldres mat!



Basen är Livsmedelsverkets nya råd och riktlinjer *Bra mat i äldreomsorgen* och Socialstyrelsens vägledning *Näring för god vård och omsorg*, båda från 2011.

Hushållningssällskapet förmedlar kunskap så att ni kan utveckla matglädjen i äldreomsorgen.

Förslag på innehåll:

1. FAMM, the Five Aspect Meal Model
 - a. Styrsystem som ekonomi, lagar och riktlinjer
 - b. Rummet; miljön med ljus, ljud, färg och form
 - c. Maten; energi och näringsbehov under åldrandet med individens önskemål i centrum
 - d. Mötet; service och bemötande
 - e. Atmosfären
2. Hygien och livsmedelssäkerhet
3. Grundkost, SNR-kost, A-kost och E-kost. Rätt konsistens.
4. Måltidsordning över dygnet med Aptitretare
5. Mat på 20 minuter för hemtjänstpersonal; praktisk matlagning

Välkommen att kontakta oss på Hushållningssällskapet!

Ellinor Moberg, tel. 070-946 06 28

Karin Bergkvist, tel. 0727-13 07 00

AnnaKarin Landin, tel. 070-329 17 96

E-post: fornamn.efternamn@hushallningssallskapet.se